

TURNOS LIBRE Y DISCAPACIDAD

CATEGORÍA: LICENCIADOS SANITARIOS

ESPECIALIDAD: VETERINARIA DE EQUIPOS DE ATENCIÓN PRIMARIA, EN LAS INSTITUCIONES SANITARIAS DEL SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD

(EJERCICIO ÚNICO TIPO TEST)

CÁCERES, 21 DE JULIO DE 2018.

- 1.- Señale la respuesta CORRECTA: con carácter general, corresponden a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, las siguientes funciones:
- Identificar y coordinar los foros intersectoriales e interterritoriales con competencias en el consumo, la seguridad alimentaria y la nutrición.
 - Ejercer la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios y promover la seguridad alimentaria.
 - Planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición.
 - Promover la seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública.
- 2.- Respecto del Codex Alimentarius, señale la respuesta CORRECTA:
- La Comisión del Codex Alimentarius, se reúne en sesiones ordinarias dos veces al año, la primera sesión en Ginebra y la segunda sesión en Roma.
 - La Comisión del Codex Alimentarius, se creó en 1951.
 - La Unión Europea forma parte de la Comisión del Codex Alimentarius como Organización Miembro.
 - Existen siete regiones del Codex Alimentarius, representadas cada una por un Comité Coordinador Regional FAO/OMS.
- 3.- En una inspección realizada a un establecimiento minorista de pescados, observamos una caja de merluzas frescas sin congelar (ni descongelar) claramente parasitadas por *Anisakis*, a simple vista. En el establecimiento se ofrece información escrita y oral a los consumidores, relativa al control y prevención de la Anisakiasis. Bajo el marco del Estatuto de los Consumidores de Extremadura, ¿debe considerarse un producto no seguro y proponer que se retire del mercado, para preservar el derecho a la protección de la salud de los consumidores?:
- No, porque el examen visual de parásitos sobre el producto le corresponde al operador que interviene en la primera venta, tras el desembarque.
 - Sí, porque existe un Reglamento Europeo que así lo determina.
 - No, porque no somos autoridad sanitaria.
 - No, porque existen indicaciones, información e instrucciones de uso para que su consumo no presente riesgo o únicamente riesgo mínimo.
- 4.- Según el Estatuto de los Consumidores de Extremadura, publicitar las propiedades sanitarias inexistentes de un alimento:
- Es una práctica comercial desleal y el consumidor tiene derecho a ser protegido ante ella.
 - El Estatuto no contempla esta práctica, pero la protección al consumidor queda garantizada por la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad y el Reglamento europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
 - Es una práctica comercial desleal, sólo si dichas propiedades son declaradas en su etiquetado.
 - Tiene la consideración de fraude.

5.- Según lo dispuesto en la Ley 7/2011, de salud pública de Extremadura, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Es una competencia del Servicio Extremeño de Salud, proponer la ordenación y regulación en materia de salud pública, así como garantizar su cumplimiento.
- b) Es una actividad básica en salud pública, el fomento de la formación de los profesionales sanitarios y de la investigación en el ámbito de la salud pública.
- c) Es un principio rector, la información y educación para la salud de la profesión.
- d) Es una competencia del Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura, evaluar las actividades de salud pública del Sistema Sanitario Público de Extremadura.

6.- Según lo dispuesto en la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Principio de necesidad: las actuaciones y limitaciones sanitarias deberán estar justificadas por una razón de interés particular, que deberá acreditarse y resultar aplicable a la medida en cuestión.
- b) Del ámbito de aplicación de esta ley, se encuentra excluido el suministro directo por parte del productor, de pequeñas cantidades de alimentos para su venta a nivel del mercado local.
- c) Principio de proporcionalidad: las actuaciones y limitaciones sanitarias deberán ser proporcionadas a los fines que en cada caso se persiguen.
- d) Es un objeto de esta ley, el establecimiento de los medios que propicien la colaboración y coordinación de las administraciones públicas competentes en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

7.- Según lo dispuesto en la Ley 20/2013, de garantía de la unidad de mercado, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Las autoridades competentes, en sus relaciones, actuarán según el principio de información mutua.
- b) Las autoridades actuarán con transparencia para la detección temprana de obstáculos a la unidad de mercado.
- c) No se considera que limita el libre establecimiento y la libre circulación, poner como requisito que el operador económico deba realizar un curso de formación dentro del territorio de la autoridad de destino.
- d) Las autoridades competentes, podrán exigir la presentación de una autorización cuando precisen conocer el nº de operadores económicos, las instalaciones o las infraestructuras físicas en el mercado.

8.- En base al Decreto 67/1996, por el que se aprueba el Reglamento General de Organización y Funcionamiento de los Equipos de Atención Primaria de la Comunidad Autónoma de Extremadura, en relación a las funciones en el campo de la Salud Pública, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Control de las condiciones sanitarias de viviendas, locales y establecimientos públicos.
- b) Colaborar en las tareas facilitadoras de la reinserción social del paciente.
- c) Informar y prestar apoyo técnico que soliciten las Corporaciones Locales en el desarrollo de las funciones sanitarias de su competencia.
- d) Desarrollo de programas de salud ambiental y zoonosis. Control sanitario del agua, alimentos, industrias y comercios de alimentación.

9.- Mediante la Atención Veterinaria Continuada, el Veterinario del Equipo de Atención Primaria (E.A.P.) del Servicio Extremeño de Salud, realizará las funciones recogidas en el Decreto 67/1996, por el que se aprueba el Reglamento General de Organización y Funcionamiento de los E.A.P. de la Comunidad Autónoma de Extremadura: (señale la respuesta CORRECTA)

- a) De forma programada por la Dirección de Salud de Área exclusivamente.
- b) Las actuaciones realizadas durante la guardia de presencia física serán registradas y, una vez finalizadas, se comunicarán al E.A.P. de la zona de salud en donde se intervino.
- c) Serán desarrolladas en el Centro de Salud que designe la Dirección de Salud de Área.
- d) En cualquier caso, será obligatorio realizar estas funciones.

10.- Según la Ley 33/2011, General de Salud Pública, “la resistencia o la obstrucción de aquellas actuaciones que fueren exigibles, de acuerdo con lo previsto en esta ley”, se tipifica como: (señale la respuesta CORRECTA)

- a) Infracción muy grave.
- b) Infracción grave.
- c) Infracción menos grave.
- d) Infracción leve.

11.- “La vigilancia en salud pública”, tomará en cuenta varios factores, entre ellos, las enfermedades transmisibles, incluyendo las zoonosis y las enfermedades emergentes. Dichas actuaciones están recogidas en:

- a) La Ley 14/1986, General de Sanidad.
- b) La Ley 33/2011, General de Salud Pública.
- c) La Ley 16/2003, del Estatuto Marco del personal Estatutario de los Servicios de Salud.
- d) La Ley 16/2003, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud.

12.- Según la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Se considera actividad básica del sistema sanitario la que pueda incidir sobre el ámbito propio de la Veterinaria de Salud Pública.
- b) El Plan Integrado de Salud es el conjunto de planes de salud de las diferentes áreas de salud de las Comunidades Autónomas y aprobado definitivo por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
- c) En la delimitación de las zonas básicas de salud deberán tenerse en cuenta, entre otras, las características epidemiológicas de la zona.
- d) Las autoridades sanitarias propondrán o participarán con otros Departamentos en la elaboración y ejecución de la legislación sobre alimentos e industrias alimentarias.

- 13.- Según el Real Decreto 1945/1983, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, el expedientado podrá solicitar del instructor del expediente, la realización del análisis contradictorio:
- Designando Perito de Parte, en el plazo de cuatro días hábiles, contados a partir de la notificación del pliego de cargos.
 - Justificando ante el instructor, en el plazo de ocho días hábiles a partir de la notificación del pliego de cargos, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio oficial o privado autorizado.
 - En el plazo máximo de cinco días, a partir de la notificación del pliego de cargos, remitiendo al instructor el resultado analítico.
 - Abonando los gastos derivados del análisis contradictorio, los cuales serán de cuenta del expedientado siempre.
- 14.- Según la Ley 39/2015, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, el plazo máximo en el que debe notificarse la resolución expresa de un procedimiento: (señale la respuesta INCORRECTA)
- Será el fijado por la norma reguladora del correspondiente procedimiento.
 - Este plazo no podrá exceder de seis meses, salvo que una norma con rango de ley establezca uno mayor o así venga previsto en el Derecho de la Unión Europea.
 - Cuando las normas reguladoras de los procedimientos no fijen el plazo máximo, este será de tres meses.
 - Cuando las normas reguladoras de los procedimientos no fijen el plazo máximo, éste será de diez meses.
- 15.- Según la Ley 40/2015, de Régimen Jurídico del Sector Público, señale la respuesta INCORRECTA:
- El ejercicio de la potestad sancionadora corresponde a los órganos administrativos que la tengan expresamente atribuida, por disposición de rango legal o reglamentario.
 - Cuando de la comisión de una infracción derive necesariamente la comisión de otra u otras, se deberá imponer únicamente la sanción correspondiente a la infracción menos grave cometida.
 - Las Administraciones Públicas deberán respetar el ejercicio legítimo por las otras Administraciones de sus competencias.
 - La anulación en vía administrativa o por el orden jurisdiccional contencioso administrativo de los actos o disposiciones administrativas no presupone, por si misma, derecho a la indemnización.
- 16.- A los efectos de la Ley 7/2011, de salud pública de Extremadura, son funciones de la Red de Vigilancia Epidemiológica de Extremadura las siguientes: (señale la respuesta INCORRECTA)
- Evaluar las actividades de salud pública del Sistema Sanitario Público de Extremadura.
 - Evaluar el impacto de los programas de salud y proponer medidas para su mejora.
 - Detectar e investigar los acontecimientos que supongan o puedan suponer una pérdida de la salud de la población, en función de su magnitud, riesgo para la población y niveles de intervención.
 - Analizar los principales problemas de salud y sus determinantes, así como los relacionados con los estilos de vida.

17.- Según el “Protocolo de vigilancia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos” de la Red de Vigilancia Epidemiológica de Extremadura, y en relación a un brote de enfermedad transmitida por alimentos: (señale la INCORRECTA)

- a) De manera general, se considera finalizado un brote cuando haya transcurrido un tiempo superior a dos periodos de incubación o latencia sin casos nuevos.
- b) Es un evento de declaración individualizada y urgente a efectos de vigilancia epidemiológica y de cara a la toma de medidas de control.
- c) Todos los brotes de cualquier etiología han de ser notificados a la Dirección de Salud de Área por la vía más rápida y en todo caso dentro de las 24 horas siguientes a su detección.
- d) Se considerará brote, a efectos de notificación e investigación urgente, a la aparición de dos o más casos de cualquier enfermedad, infecciosa o no, en la que se observa una relación con la ingesta de un alimento o bebida común.

18.- Según el Real Decreto 2210/1995, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, se entiende por brote de interés supracomunitario: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) Brote de rabia.
- b) Brote en el que se establezca la sospecha de relación con un producto que se comercialice dentro de la Comunidad Autónoma afectada.
- c) Brote cuyas circunstancias hagan temer su extensión fuera de la Comunidad Autónoma implicada.
- d) Brote por gripe humana por un nuevo subtipo de virus.

19.- Si en el servicio de urgencias de un hospital de Cáceres se presenta un niño de mediana edad, con náuseas y vómitos, sin fiebre y malestar general, indicándonos que: ha comido ensalada, filete de ternera muy hecho y de postre natillas, que ha estado en una comunión y hace 2 horas ha finalizado la comida, ¿de qué agente productor de toxiinfecciones alimentarias sospecharía?: (señale la respuesta CORRECTA)

- a) *Clostridium perfringens*.
- b) *Escherichia coli*.
- c) *Clostridium botulinum*.
- d) *Staphylococcus aureus*.

20.- Con respecto a los estudios de cohortes: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) Son los más adecuados para estudiar enfermedades poco frecuentes.
- b) Son los más adecuados para describir la incidencia y la evolución de una enfermedad.
- c) Se seleccionan los individuos según la exposición.
- d) Pueden ser prospectivos o retrospectivos.

21.- Con respecto a la estructura de la cartera de servicios de Atención Primaria del Servicio Extremeño de Salud (SES), es cierto que:

- a) El servicio de alertas alimentarias se encuentra dentro de los servicios de control oficial de establecimientos alimentarios.
- b) El servicio de alertas alimentarias se encuentra dentro de los servicios de brotes epidémicos y alertas en salud pública.
- c) Sigue las directrices de la Orden de 17 de marzo de 2004, de la Consejería de Sanidad, por la que se establece el procedimiento de elaboración y actualización de la cartera de servicios del SES.
- d) Se encuentra formada por dos partes, la primera denominada Atención Sanitaria y la segunda denominada Atención a la Salud Pública.

- 22.- Según el Real Decreto 1030/2006, por el que se establece la cartera de servicios comunes del Sistema Nacional de Salud y el procedimiento para su actualización, las actividades de promoción de la seguridad alimentaria:
- Se encuentran en la cartera de servicios comunes de salud pública.
 - Se encuentran en la cartera de servicios comunes de atención primaria.
 - Se encuentran en el programa intersectorial integral de protección de riesgos que garantice la seguridad en toda la cadena alimentaria, incluida la producción primaria y sus actividades conexas.
 - Son planes y programas que no se encuentran específicamente integrados en ninguno de los servicios comunes de la cartera del Sistema Nacional de Salud.
- 23.- Según lo establecido en la Ley 7/1985, de bases de régimen local, los municipios deberán prestar, en todo caso, los siguientes servicios: (señale la respuesta INCORRECTA)
- En todos los municipios, la recogida de residuos.
 - En los municipios con más de 5.000 habitantes, el tratamiento de residuos.
 - En los municipios con más de 20.000 habitantes, los mercados de abastos.
 - En los municipios con más de 50.000 habitantes, el medio ambiente urbano.
- 24.- Según lo estipulado en el Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, señale la respuesta INCORRECTA:
- No será de aplicación a todas aquellas aguas de la industria alimentaria, que conste a la autoridad sanitaria que la calidad de aquéllas, no afecta a la salubridad del producto alimenticio.
 - El punto de muestreo para el autocontrol, se fijará por el gestor de la industria alimentaria, con supervisión de la autoridad sanitaria.
 - El análisis completo, no forma parte del análisis de autocontrol, e incluye, entre otros, el parámetro de conductividad.
 - La autoridad sanitaria, incluirá las sustancias radiactivas en su programa de vigilancia del agua de consumo humano.
- 25.- El Laboratorio Nacional de Referencia para leptospirosis y sus agentes causales, es: (señale la respuesta CORRECTA):
- El Laboratorio Central de Sanidad Animal, sito en Algete (Madrid).
 - El Laboratorio Central de Sanidad Animal, sito en Santa Fe (Granada).
 - El Centro Nacional de Alimentación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
 - El Centro Nacional de Microbiología, Instituto de Salud “Carlos III” en Majadahonda (Madrid).
- 26.- Según establece el Real Decreto 1940/2004, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, en el caso de un brote de zoonosis transmitida por alimentos: (señale la respuesta CORRECTA)
- La investigación irá dirigida a obtener datos sobre las características epidemiológicas, los alimentos sospechosos y las causas probables del brote.
 - En la medida de lo posible, la investigación no incluirá estudios microbiológicos adecuados.
 - Las Autoridades Competentes remitirán a la Administración General del Estado un informe detallado de los resultados de las investigaciones llevadas a cabo.
 - La investigación sobre el brote, será independiente de otras investigaciones que realicen las autoridades con competencias en sanidad animal.

27.- Según el **“Protocolo de Vigilancia de brucelosis” (Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica)**, respecto a la brucelosis como zoonosis de interés para la Salud Pública, señale la respuesta CORRECTA:

- a) La brucelosis es una zoonosis con síntomas específicos, de los cuales la astenia y la fiebre son pocos frecuentes.
- b) El género *Brucella* está constituido por bacilos gram negativos, anaerobios, encapsulados y no forman esporas.
- c) El hombre es susceptible a la infección por *B. melitensis*, *B. suis* (excepto biotipo 2), *B. abortus* y *B. canis*. La especie más patógena e invasiva es *B. melitensis*.
- d) Las reinfecciones son poco frecuentes, incluso en personas que permanecen en situación de riesgo como los veterinarios, esquiladores, pastores, etc.

28.- Según el **“Manual de procedimiento para la toma y envío de muestras para el cultivo microbiológico y diagnóstico de tuberculosis bovina” (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente)**, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) En el caso de ausencia de lesiones compatibles de tuberculosis, se debe recoger para su examen y cultivo bacteriológico, entre otras, ganglios mesentérico y hepático.
- b) En el caso de presencia de lesiones compatibles con tuberculosis, debe recogerse para su examen y cultivo bacteriológico, la lesión/es incluyendo tejido sano adyacente.
- c) La temperatura óptima de conservación de las muestras es de refrigeración (4 °C) con un tiempo máximo de llegada al laboratorio de 24-36 horas. Si esto no fuera posible, en congelación (-20 °C), lo que permite prolongar el tiempo de envío.
- d) Siempre que el laboratorio regional no pueda realizar la identificación y/o caracterización de micobacterias, el material se remitirá al Laboratorio Central de Sanidad Animal de Algete (Madrid).

29.- Según el **“Plan de Contingencia para el Control de la rabia en animales domésticos en España” (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente)**, en cuanto al agente causal, señale la respuesta CORRECTA:

- a) El *Lyssavirus* europeo de murciélago tipo 2 (EBLV2), se ha detectado en España, concretamente en el murciélago de Daubenton (*Myotis daubentonii*).
- b) Se destruye por enzimas proteolíticas, y en saliva a temperatura ambiental puede sobrevivir hasta 72 horas.
- c) En ovino, el periodo de incubación está comprendido entre 20 días y 4 meses. El curso de la enfermedad dura entre 3 y 25 días.
- d) En zorros el periodo de incubación está entre 3 y 7 días.

30.- Según el **“Protocolo de Actuación ante mordeduras o agresiones de animales” (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y Ministerio de Economía y Competitividad)**, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Toda sospecha de caso de rabia humana y/o animal se considera de notificación obligatoria urgente y deberá ser comunicada en menos de 48 horas a las autoridades sanitarias.
- b) Se define como nivel de alerta 2, cuando la extensión del foco de rabia alcanza a la fauna silvestre.
- c) En nivel de alerta 0, si el animal agresor se encuentra vivo, sometido a observación y sano en el momento de la localización, se iniciará el tratamiento post-exposición de manera inaplazable.
- d) En nivel de alerta 1, si el animal agresor está vivo, sano, pero no tiene la vacunación de la rabia en vigor, se establecerá la profilaxis post-exposición, que podrá ser interrumpida si tras el periodo de observación de 14 días, el resultado es negativo.

31.- Según el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, los Estados miembros elaborarán planes de contingencia aplicables en caso de muestras positivas, que incluirán información detallada sobre: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) La trazabilidad de la canal o las canales infestadas y sus partes que contengan tejido muscular.
- b) Las medidas para la manipulación de las canales infestadas y sus partes.
- c) La cuantificación de las larvas de *Trichinella* implicadas.
- d) Las medidas que deban adoptarse a nivel del comercio minorista o del consumo.

32.- Según el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, indique la respuesta CORRECTA:

- a) No será necesario investigar la presencia de triquinas en las canales y la carne de animales de especies sensibles, menores de 5 semanas de edad.
- b) No será necesario investigar la presencia de triquinas en las canales y la carne de animales de especies sensibles, que hayan sido sometidas a un tratamiento de congelación de conformidad con el anexo II del Reglamento, efectuado bajo la supervisión de la autoridad competente.
- c) Estarán exentos de análisis para detectar la presencia de triquinas, las canales y la carne de cerdos domésticos siempre que procedan de una explotación reconocida oficialmente como que cumple las condiciones controladas de estabulación.
- d) No son ciertas ninguna de las respuestas anteriores.

33.- Conforme a lo establecido en el Real Decreto 1420/2006 sobre la prevención de la parasitosis por *Anisakis* en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, un restaurante: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) Deberá garantizar que un producto de la pesca, consistente en espadín ahumado a 65 °C (temperatura central del producto), se haya sometido a un tratamiento de congelación conforme a lo establecido en dicho Real Decreto.
- b) Que sirve pescado crudo, garantiza el tratamiento de congelación en base al Real Decreto si demuestra, mediante los registros de su procedimiento de autocontrol sanitario, que ha sido previamente congelado a -30 °C en la totalidad del producto, durante 30 horas seguidas.
- c) Que sirve un pescado crudo, garantiza el tratamiento de congelación establecido en el Real Decreto si demuestra, mediante documentación del distribuidor, que el pescado había sido previamente congelado a -30 °C en la totalidad del producto, durante 30 horas seguidas.
- d) Que sirve un plato elaborado que contiene pescado crudo, cumple sus obligaciones informativas, si informa en su carta-menú que el pescado ha sufrido un tratamiento de congelación de -30 °C en la totalidad del producto, durante 30 horas seguidas.

34.- Según el “Protocolo de Vigilancia de salmonelosis (*Salmonella spp*, distinta de *S. typhi* y *S. paratyphi*)” (Protocolos de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica), respecto a la salmonelosis como zoonosis de interés para la Salud Pública, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Los síntomas de la infección por *Salmonella* suelen comenzar en forma de diarrea de 3 a 7 días de duración que puede ir acompañada de fiebre, náuseas, vómitos, cefalea, mialgias y otros síntomas sistémicos.
- b) En los países de nuestro entorno, los serotipos notificados con mayor frecuencia son *Salmonella enteritidis* y *Salmonella typhimurium*.
- c) La transmisión fecal-oral de una persona a otra es importante especialmente cuando hay diarrea.
- d) El único reservorio, son los animales silvestres, como roedores, iguanas, serpientes y diversas variedades de tortugas y reptiles.

35.- Según el “Protocolo de Vigilancia de campylobacteriosis” (Protocolos de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica), respecto a la campylobacteriosis, como zoonosis de interés para Salud Pública, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Es una zoonosis causada por bacterias del género *Campylobacter*, bacilos gram negativos, microaerófilos, con forma de “espiral”.
- b) Los reservorios son principalmente aves de corral y el ganado porcino y vacuno.
- c) El mecanismo de transmisión más habitual de esta enfermedad, es la vía aérea por gotas de pequeño tamaño (1 a 5 micras de diámetro).
- d) El periodo de incubación es de 2 a 5 días, con límites de 1 a 10 días.

36.- Según el “Protocolo de Vigilancia de botulismo” (Protocolos de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica), respecto al botulismo como zoonosis de interés para la Salud Pública, señale la respuesta CORRECTA:

- a) El botulismo es una enfermedad, causada habitualmente por *Clostridium botulinum*, bacilo gram negativo, aerobio productor de neurotoxina A.
- b) En el botulismo transmitido por alimentos, la enfermedad no se acompaña de fiebre (salvo que se asocie a una infección).
- c) Los síntomas neurológicos son siempre ascendentes (primero se afectan las manos, los antebrazos, los brazos, los hombros y así sucesivamente).
- d) En nuestro país el genotipo predominante de toxina botulínica, es el A.

37.- Según el “Informe de situación y evaluación del riesgo de la tularemia en España” (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad), señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Los carnívoros (incluidos perros y gatos domésticos), requieren altas dosis infectantes y rara vez desarrollan bacteriemia o enfermedad manifiesta.
- b) La ingesta de agua contaminada es una vía de transmisión de esta enfermedad.
- c) La transmisión por arañazo de gato es posible, ya que los felinos podrían tener la bacteria en sus uñas, tras el contacto con roedores enfermos.
- d) Las garrapatas son consideradas un verdadero reservorio y vector de humanos y animales, las pulgas y piojos no son vectores de esta enfermedad.

38.- Según el **“Protocolo de Vigilancia de toxoplasmosis congénita” (Protocolos de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica)**, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) El periodo de incubación en la madre es de 10 a 23 días cuando la infección tuvo lugar por ingestión de carne poco cocinada y entre 5 a 20 días cuando la transmisión está relacionada con gatos.
- b) El riesgo de transmisión al feto es menor cuanto más avanzado esté el embarazo, aumentando sin embargo la gravedad de la enfermedad.
- c) El *Toxoplasma gondii* es un protozoo perteneciente al grupo denominado *Apicomplexa*, familia *Sarcocystidae*, clase *Sporozoa*. Caracterizado por su obligada parasitación intracelular.
- d) No hay transmisión persona a persona, excepto en el útero.

39.- Según el informe **”Evaluación del Riesgo de transmisión de *Leishmania infantum* en España” (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad)**, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) En España la leishmaniasis es una zoonosis endémica presente en la mayor parte del territorio peninsular e Islas Baleares.
- b) De las dos especies de flebotomos, *Phlebotomus perniciosus* y *Phlebotomus ariasi*, vectores competentes para transmitir *L. infantum*, el más abundante y ampliamente distribuido por la península es el *Phlebotomus ariasi*.
- c) Las liebres aparentemente sanas, infectadas naturalmente con *L. infantum*, pueden infectar a un vector competente (*P. perniciosus*).
- d) Un factor de riesgo que ha contribuido a aumentar la incidencia/prevalencia de la infección ha sido el aumento en el número de personas inmunodeprimidas, principalmente coinfectadas por VIH.

40.- La **Resolución de 12 de diciembre de 2017, por la que se establecen la forma y la periodicidad del tratamiento frente a ténidos de los perros de la Comunidad Autónoma de Extremadura**, establece que la periodicidad mínima de desparasitación es:

- a) Una desparasitación cada 8 semanas para perros que convivan con el ganado.
- b) Una desparasitación cada 6 semanas para perros de compañía.
- c) Una desparasitación cada 6 meses para perros de rehala o recovas.
- d) Una desparasitación cada 8 semanas para perros utilizados con fines cinegéticos.

41.- En base al **Boletín epidemiológico semanal de Extremadura de la Red de Vigilancia Epidemiológica**, y en relación a la hidatidosis: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) No se puede establecer claramente el momento de la infección dadas las características epidemiológicas de la enfermedad, por ello se notifica la "incidencia de diagnósticos".
- b) La transmisión puede ser directa de persona a persona.
- c) Las manifestaciones clínicas dependen de su crecimiento, al interferir en la función del órgano en el que se ubica.
- d) *Echinococcus oligarthus* produce poliquistes en músculo.

- 42.- Según se establece en el documento de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, **“Directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos listos para el consumo que pueden plantear riesgo de *Listeria monocytógenes*”**, respecto a la verificación del cumplimiento del **Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios**, no es exigible, en circunstancias normales, realizar pruebas regulares sobre *Listeria monocytógenes*, a: (señale la respuesta INCORRECTA)
- Moluscos bivalvos vivos.
 - Los productos que hayan recibido un tratamiento térmico eficaz para eliminar *Listeria monocytógenes* tras su envasado final, cuando la recontaminación no sea posible.
 - Semillas germinadas, frutas y hortalizas frescas, cuando se encuentren enteras y no transformadas.
 - La miel.
- 43.- Según se establece en el documento de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, **“Directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos listos para el consumo (a.l.c.) que pueden plantear riesgo de *Listeria monocytógenes*”**, bajo el marco de las actuaciones de control oficial ante la detección de *Listeria monocytógenes* en el producto, ¿qué acciones deberá llevar a cabo el operador y estarán recogidas en su APPCC, ante un incumplimiento del criterio de seguridad alimentaria?: (señale la respuesta INCORRECTA)
- Identificación del producto contaminado.
 - Retirada de la comercialización del producto contaminado, siendo clasificado y gestionado como Subproducto de Origen Animal No Destinado a Consumo Humano (SANDACH), conforme a la normativa en vigor, como único destino posible.
 - Estudio de la causa.
 - Puesta en marcha de acciones correctoras, que incluirán en todos los casos la aplicación de un plan de limpieza y desinfección de choque, efectivo frente a *Listeria monocytógenes*.
- 44.- Según se establece en el documento de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, **“Directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos listos para el consumo (a.l.c.) que pueden plantear riesgo de *Listeria monocytógenes*”**, ¿qué actuaciones de control oficial deberán contemplarse ante la detección de *Listeria monocytógenes* en superficies de trabajo y equipos?:
- Establecer en todo caso un plan oficial de actuaciones, de obligado cumplimiento para el operador económico.
 - Las medidas de ese plan oficial deberán ser incluidas en el APPCC del operador.
 - Verificación oficial de un plan de actuaciones del operador económico.
 - No se contemplan actuaciones ya que *Listeria monocytógenes* no se encuentra entre los criterios de higiene de los procesos del capítulo 2 del anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- 45.- Según el **“Informe de situación y evaluación del riesgo de la Fiebre por Virus del Nilo Occidental en España” (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad)**, señale la respuesta CORRECTA:
- La mayor parte de las infecciones en humanos son sintomáticas y graves.
 - Los humanos y otros mamíferos, como los caballos son hospedares accidentales.
 - El periodo de incubación es de 18-20 días, aunque puede excederse a 31 días.
 - El ser humano y los caballos, desarrollan la viremia lo suficiente para contribuir a la transmisión del virus.

- 46.- Según el **“Protocolo de Vigilancia de la Fiebre Q”, (Protocolos de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica)**, señale la respuesta CORRECTA:
- a) La letalidad en los pacientes con Fiebre Q crónica es baja, no superando el 5 %, sin el tratamiento adecuado.
 - b) La principal vía de transmisión es la aérea.
 - c) Es una zoonosis causada por *Coxiella burnetti*, bacilo gram positivo.
 - d) *Coxiella burnetti*, es un agente altamente infeccioso, pero poco resistente al calor.
- 47.- Según el **“Protocolo de Vigilancia de la Fiebre Recurrente transmitida por garrapatas” (Protocolos de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica)**, señale cual es la respuesta CORRECTA:
- a) Las garrapatas del género *Hyalomma*, actúan como vector de esta enfermedad.
 - b) Después de la picadura de la garrapata infectada, el periodo de incubación dura entre 14 y 39 días, (período medio 2 a 3 semanas).
 - c) *Borrelia burgdorferi*, es el agente causal más habitual de esta enfermedad en España, también distribuida en el norte de África.
 - d) Es una enfermedad sistémica grave que cursa de manera aguda, causada por distintas especies de bacterias en forma de espiral del género *Borrelia*.
- 48.- Según el **“Protocolo de vigilancia de Infección por cepas de *Escherichia coli* productora de toxina shiga o verotoxina (STEC/VTEC)”**, (Protocolos de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica), señale la respuesta INCORRECTA:
- a) Las infecciones por *Escherichia coli* productora de toxina shiga o verotoxina, son la causa principal del Síndrome Hemolítico Urémico (SHU) y la más grave insuficiencia renal en niños.
 - b) El mecanismo de transmisión más frecuente se produce por el consumo de alimentos contaminados, sobre todo carne picada poco cocinada, frutas y verduras frescas o leche cruda.
 - c) No existe transmisión a través del agua, ni directa persona a persona.
 - d) Es una infección con componente estacional, de forma que el mayor número de casos se produce en verano.
- 49.- En relación a la limpieza y desinfección de establecimientos alimentarios, el etiquetado de los detergentes y limpiadores que no resulten clasificados como sustancias o preparados peligrosos, indicarán: (señale la respuesta INCORRECTA)
- a) La leyenda “Consérvese únicamente en el recipiente de origen”.
 - b) La cantidad nominal del contenido, o número de unidades en su caso.
 - c) Incompatibilidades con algún material, caso de existir, dentro de los usos a que va destinado.
 - d) La leyenda "Manténgase fuera del alcance de los niños".
- 50.- Según la **Reglamentación Técnico-Sanitaria de lejías, aprobada por Real Decreto 3360/1983**, señale la respuesta CORRECTA:
- a) Se entiende por lejías las soluciones de hipoclorito alcalino, tal y como se producen por la industria, siendo su contenido en cloro activo no inferior a 20 gramos por litro ni superior a 150 gramos por litro.
 - b) En función de su contenido en cloro activo, las lejías se clasifican en lejía diluida, lejía concentrada y lejía con detergente.
 - c) En la lejía "apta para la desinfección de agua de bebida", su concentración en cloro activo no será inferior a 35 gramos por litro ni superior a 60 gramos por litro.
 - d) Se permitirá la venta al por menor de lejías a granel, excepto cuando se trate de lejías "aptas para la desinfección de aguas de bebida".

51.- Según lo establecido en el Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Es un principio general de la legislación alimentaria, no comercializar los alimentos que no sean seguros.
- b) La protección de los intereses de los consumidores, es un requisito general de la legislación alimentaria.
- c) Cuando se demuestre que un alimento no sea seguro, todos los alimentos del mismo lote o remesa tampoco serán seguros.
- d) Es un objetivo general de la legislación alimentaria, cuando proceda, proteger la salud y el bienestar de los animales.

52.- Según lo establecido en el Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, a la hora de determinar si un alimento es nocivo para la salud: (señale la respuesta CORRECTA)

- a) Deberán tenerse en cuenta los posibles efectos tóxicos acumulativos.
- b) Deberá tenerse en cuenta si está deteriorado o descompuesto.
- c) Se tendrá en cuenta si está contaminado por una materia extraña.
- d) Se tendrá en cuenta si resulta inaceptable para el consumo humano.

53.- Según lo establecido en el Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Los Estados Miembros de la Unión Europea, podrán solicitar a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, asistencia científica y técnica en cualquier ámbito comprendido en su cometido.
- b) La Comisión fomentará la interconexión europea entre la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y las organizaciones que actúen en los ámbitos comprendidos en su cometido.
- c) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, recopilará datos sobre la incidencia y prevalencia de riesgos biológicos, los contaminantes de los alimentos y los piensos, y los residuos.
- d) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, creará procedimientos de control con el fin de identificar peligros emergentes en los ámbitos comprendidos en su cometido.

54.- Conforme a lo establecido en el Real Decreto 191/2011 sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), están obligados a inscribirse en el Registro a nivel nacional:

- a) Un establecimiento dedicado exclusivamente a la recolección de setas silvestres para consumo humano, que vende o entrega a otros establecimientos que comercializan sus productos en la Unión Europea.
- b) Un establecimiento dedicado exclusivamente al almacenamiento de productos alimenticios transformados a base de vegetales, que distribuya sus productos a nivel regional.
- c) Un restaurante que de forma marginal, en términos tanto económicos como de producción, suministre comidas a los comedores escolares de su zona de salud.
- d) Ninguno de los anteriores está obligado a inscribirse en el Registro a nivel nacional (RGSEAA).

55.- Según establece el Real Decreto 191/2011, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), teniendo en cuenta las directrices marcadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para el registro de la actividad de transporte de productos alimenticios, son objeto de inscripción en el RGSEAA:

- a) La empresa de transporte y, en todo caso, el medio de transporte utilizado.
- b) La empresa de transporte en todo caso y el medio de transporte, cuando se trate de recipientes/cisterna/contenedor reservados para el transporte de productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo.
- c) La empresa o trabajador autónomo titular del vehículo, al servicio de otra empresa titular del contenedor donde se introduce la mercancía para ser transportada sobre el esqueleto del camión.
- d) Ninguna de las anteriores son objeto de inscripción en el RGSEAA.

56.- Teniendo en cuenta la Comunicación de la Comisión Europea (2016/C 278/01) sobre la aplicación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria que contempla programas de prerrequisitos y procedimientos basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), a la hora de aplicar los siete principios del sistema APPCC, deben realizarse unas actividades preliminares, entre las que NO se encuentra:

- a) Formación de un equipo de APPCC multidisciplinario.
- b) Descripción de las instalaciones.
- c) Elaboración de un diagrama de flujo.
- d) Confirmación, *in situ*, del diagrama de flujo.

57.- Según se establece en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) Es un procedimiento permanente creado, aplicado y mantenido por el Operador de Empresa Alimentaria (OEA).
- b) Es un procedimiento o procedimientos permanentes que todos los OEA deberán crear, aplicar y mantener, basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- c) Es un procedimiento permanente, basados en los siete principios del APPCC.
- d) Incluye, entre sus principios, detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.

58.- Según se recoge en el documento de Comunicación de la Comisión Europea (2016/C278/01) sobre la aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) que contempla programas de prerrequisitos y procedimientos basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), cuando el Operador de Empresa Alimentaria realice el análisis de peligros, respecto a las medidas de control que puedan aplicarse a cada peligro:

- a) Todas formarán parte de los Programas de Prerrequisitos.
- b) Todas formarán parte de las medidas correctivas.
- c) Deben prevenir los peligros, eliminarlos o reducir sus efectos o la probabilidad de su incidencia a niveles aceptables.
- d) Las dirigidas a eliminar los peligros, siempre darán lugar a la creación de un Punto de Control Crítico.

59.- Según se recoge en el documento de Comunicación de la Comisión Europea (2016/C 278/01) sobre la aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) que contempla programas de prerrequisitos y procedimientos basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), los Programas de Prerrequisitos o Requisitos Previos (PPR):

- a) No serán exigibles a la Producción Primaria y sus operaciones conexas, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- b) Los PPR pueden recoger requisitos establecidos en el Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los productos de origen animal.
- c) Las Buenas Prácticas de Fabricación, no deben ser consideradas en los PPR.
- d) Las Buenas Prácticas de Higiene, no deben ser consideradas en los PPR.

60.- Conforme a lo recogido en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, las Guías de Prácticas Correctas:

- a) No será obligatorio elaborarlas a nivel nacional, pero cuando existan para un determinado sector, los Operadores de Empresas Alimentarias de dicho sector deberán utilizarlas obligatoriamente.
- b) Las guías nacionales de Buenas Prácticas de Higiene serán siempre elaboradas y difundidas por la autoridad competente.
- c) Los Estados miembros estudiarán las guías nacionales para garantizar que la aplicación de su contenido sea viable para los sectores a los que se refieren.
- d) No se elaborarán Guías de Prácticas Correctas nacionales, para la aplicación de los principios del sistema APPCC.

61.- Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, salvo normas establecidas con arreglo al derecho nacional que regulen las actividades, dicho Reglamento no será aplicable a:

- a) La producción primaria.
- b) La venta directa de alimentos al consumidor final.
- c) Al suministro a otros establecimientos locales de venta al por menor, por parte de otro minorista cuando lo hace de forma marginal.
- d) A una empresa alimentaria dedicada a centro de recogida y tenería donde se manipulan materias primas para la producción de gelatina.

62.- Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios:

- a) No se aplican a las máquinas expendedoras de comidas.
- b) No incluyen la disposición, el diseño y la construcción de los mismos.
- c) No incluyen su limpieza y el buen estado de mantenimiento.
- d) No mencionan al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.

63.- Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, los requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios:

- a) Se aplican a los comedores.
- b) Se aplican a los locales provisionales.
- c) Contemplan las instalaciones para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo.
- d) No se aplican a los espacios contenidos en los medios de transporte.

- 64.- **Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, respecto de su ámbito de aplicación:**
- No serán aplicables a los productos transformados de origen animal.
 - En ningún caso se aplicará a la producción primaria y sus actividades conexas.
 - En ningún caso se aplicará a la venta al por menor.
 - No se aplicará al suministro directo por parte de los cazadores, de pequeñas cantidades de carne de caza silvestre a establecimientos locales de venta al por menor, que suministran directamente al consumidor final.
- 65.- **El Reglamento (CE) 853/2004, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, no incluye en su anexo III, requisitos específicos para:**
- El sacrificio de avestruces en la propia explotación.
 - La formación de los cazadores de caza menor.
 - La recolección de moluscos bivalvos vivos.
 - El filtrado y envasado de miel.
- 66.- **Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, respecto de los alimentos congelados de origen animal, se entenderá por “fecha de producción”: (señale la respuesta INCORRECTA)**
- la fecha del sacrificio en el caso de canales, medias canales y cuartos de canales.
 - la fecha de la muerte en el caso de cuerpos de animales de caza silvestres.
 - la fecha de congelación, en el caso de los productos de la pesca.
 - la fecha de transformación, despiece, picado o preparación, según corresponda, para cualquier otro alimento de origen animal.
- 67.- **Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, respecto de los requisitos para los mataderos de aves, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la separación, en el espacio o en el tiempo, de las siguientes operaciones: (señale la respuesta INCORRECTA)**
- La recepción de animales y su inspección *ante mortem*.
 - El aturdimiento y sangrado.
 - El desplume o desuello y el escaldado.
 - La expedición de la carne.
- 68.- **Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, entre los requisitos que deberán cumplir los operadores de empresa alimentaria, respecto de las materias primas utilizadas para la elaboración de preparados de carne destinados claramente a su consumo con tratamiento térmico, se encuentra: (señale la respuesta INCORRECTA)**
- Deberán cumplir los requisitos para la carne fresca.
 - Podrá proceder de carne que contenga fragmentos de hueso o piel.
 - Podrá proceder de carne de los maseteros.
 - Podrán proceder de recortes.

69.- Con respecto a los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Es una función de auditoría del veterinario oficial, comprobar que los procedimientos del operador de empresa alimentaria, garanticen, en la medida de lo posible, que la carne no presenta contaminación fecal.
- b) Es una función de inspección del veterinario oficial, comprobar que los procedimientos del operador de empresa alimentaria, garanticen, en la medida de lo posible, que la carne no presenta alteraciones fisiopatológicas.
- c) Si los animales llegan a un matadero de Extremadura, el viernes a las 14:00 horas, puede hacerse la inspección *ante mortem* por el veterinario de guardia el sábado a las 13:00 horas, para sacrificarse el lunes a las 06:00 horas.
- d) El marcado sanitario de las canales de ungulados domésticos, en el caso de los mataderos, se efectuará siempre por el veterinario oficial.

70.- Con respecto a los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Los animales de los que se sospeche que tienen una enfermedad que pueda resultar perjudicial para la sanidad animal, si fuera necesario, se sacrificarán por separado.
- b) Se declarará no apta para el consumo, la carne de la parte del animal donde se realiza el sangrado.
- c) En caso de avería grave de las instalaciones del matadero, el veterinario oficial podrá permitir el desplazamiento directo de los animales presentados para sacrificio, hacia otros mataderos.
- d) En general, los animales que presenten emaciación, serán sacrificados para el consumo humano por separado.

71.- Respecto a los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Será necesaria la presencia de un veterinario oficial en una sala de despique, desde la recepción de las canales hasta el final de la inspección *post mortem*.
- b) En el caso de un sacrificio de emergencia realizado fuera del matadero, el veterinario oficial realizará la inspección *post mortem* personalmente.
- c) Si el auxiliar oficial realiza la inspección *post mortem* de bovinos procedentes de rebaños no declarados indemnes de brucelosis, no será necesaria la presencia del veterinario oficial.
- d) Los auxiliares oficiales, podrán sustituir al veterinario oficial en todas las tareas relativas a los controles de bienestar animal.

72.- Con respecto a las zonas de producción de los moluscos bivalvos vivos, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Una zona de clase A, es aquella en la que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo.
- b) Una zona de clase C, es aquella en la que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos tras su tratamiento en un centro de depuración o su posterior reinstalación.
- c) Una zona de clase B, es aquella en la que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos tras su reinstalación durante un periodo prolongado.
- d) El operador económico en su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, realiza la clasificación de las zonas de producción, de acuerdo con el grado de contaminación fecal.

73.- Respecto a los controles oficiales de los productos de la pesca, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Se realizarán exámenes organolépticos aleatorios en todas las fases de producción, transformación y distribución.
- b) Se realizarán pruebas aleatorias de nitrógeno básico volátil total y nitrógeno trimetilamina para comprobar la frescura de los productos de la pesca.
- c) Se efectuarán pruebas aleatorias para la detección de histamina.
- d) Se llevarán a cabo pruebas aleatorias para comprobar el cumplimiento de la legislación comunitaria sobre parásitos.

74.- Con respecto al control oficial de la leche cruda y el calostro, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Los animales de las explotaciones de producción leche y calostro, podrán ser inspeccionados por un veterinario autorizado.
- b) Los controles oficiales en las explotaciones de producción de leche y calostro, serán realizados por parte de las organizaciones profesionales.
- c) En caso de incumplimiento de criterios en cuanto a la concentración de gérmenes en leche cruda, la empresa tendrá 3 meses para corregir esa situación.
- d) En caso de incumplimiento de criterios con respecto al contenido de células somáticas en calostro, la empresa tendrá 3 meses para corregir dicha situación.

75.- Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 882/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, respecto a la organización de controles oficiales por los Estados Miembros, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Garantizarán que se efectúan con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada.
- b) Teniendo en cuenta el historial de los explotadores de empresas alimentarias o de piensos en cuanto al cumplimiento de esta legislación.
- c) Podrán realizarse controles oficiales *ad hoc* (dirigidos o específicos).
- d) Los controles oficiales se realizarán, en todo caso, sin previo aviso.

76.- Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 882/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, las autoridades competentes establecerán procedimientos para: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) Llevar a cabo los controles oficiales.
- b) Establecer los contenidos de los procedimientos de APPCC, implantados por el operador de empresa alimentaria.
- c) Verificar la eficacia de los controles oficiales que realizan.
- d) Asegurarse de que se adoptan las medidas correctoras cuando es preciso.

77.- Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 882/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, los controles oficiales de piensos y alimentos realizados a las empresas alimentarias consistirán, entre otras, en las actividades siguientes: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) La supervisión de los controles oficiales efectuados a la empresa alimentaria o de piensos.
- b) La lectura de los valores registrados por los instrumentos de medición de la empresa alimentaria o de piensos.
- c) Entrevistas con los explotadores de las empresas alimentarias y de piensos y con su personal.
- d) La comprobación de las condiciones de higiene en las empresas alimentarias y de piensos.

78.- Según se establece en el "Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020", conforme a la estructura de los programas (similar en todos ellos) del Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria, la "Naturaleza del control" se refiere:

- a) A las fases y sectores de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control.
- b) A las actividades de control oficial que se van a llevar a cabo en el programa de control.
- c) Al tipo de medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados con el control.
- d) Al propósito del programa de control, recogido en el bloque de programas al que pertenece.

79.- Según se establece en la estructura del "Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020", dentro del Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria, ¿qué programa no se encuentra en el Bloque III, relativo a control de riesgos biológicos y químicos?:

- a) Control de *anisakis*.
- b) Control de contaminantes abióticos en alimentos.
- c) Control de biotoxinas marinas en productos alimenticios.
- d) Control de alimentos biotecnológicos (Organismos Modificados Genéticamente).

80.- Según el Real Decreto 260/2002, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia:

- a) Las carnes de reses de lidia podrán comercializarse refrigeradas, congeladas y picadas pero no transformadas en productos y preparados cárnicos.
- b) El tiempo que debe transcurrir entre la muerte de una res de lidia y su desollado y evisceración será de 5 horas como máximo.
- c) La carne de reses de lidia se mantendrá a una temperatura que no podrá ser superior en ningún momento a +7 °C en carnes refrigeradas o de -18 °C para las congeladas.
- d) Las reses de lidia abatidas se trasladarán a la sala de tratamiento de carne de reses de lidia en un plazo máximo de 45 minutos a una temperatura entre 2 °C y 7 °C.

81.- En base al Decreto 230/2005, de control sanitario de las especies de caza silvestre, en Extremadura, las actividades cinegéticas con designación previa de veterinario oficial:

- a) Incluyen entre otras las esperas nocturnas o aguardos, rondas y recechos, en los que ninguna de las piezas abatidas vaya a ser destinada a la comercialización.
- b) El veterinario actuante en la actividad cinegética, en todos los casos, procederá a la toma de muestras para la detección de triquina, cuando se trate de jabalíes.
- c) Las piezas de caza mayor abatidas, una vez inspeccionadas, deberán circular con o sin piel, conservando íntegras las marcas o precintos.
- d) El veterinario actuante procederá a la cumplimentación y expedición del parte de actividades cinegéticas y el certificado sanitario de piezas enteras de caza silvestre cuando su destino sea una sala de tratamiento de caza.

82.- En relación al sacrificio de cerdos para el consumo familiar en Extremadura, es FALSO que:

- a) Los Ayuntamientos velarán para que se cumplan las normas de bienestar animal en el sacrificio de cerdos en matanzas domiciliarias.
- b) Serán los Servicios Veterinarios del Servicio Extremeño de Salud, los encargados de solicitar la puesta en marcha de la campaña, en las respectivas localidades, a través de la Dirección de Salud.
- c) Todos los productos resultantes de las matanzas domiciliarias se destinarán únicamente al consumo familiar, quedando prohibida la venta de los mismos, tanto frescos como curados.
- d) Las inspecciones sanitarias de los cerdos sacrificados, se efectuarán por los Servicios Veterinarios del Servicio Extremeño de Salud o, a petición del interesado, por un veterinario ajeno a dicho servicio.

83.- Según el Real Decreto 3454/2000, por el que se establece y regula el Programa Integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiiforme transmisibles de los animales, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Todas las muestras se remitirán refrigeradas a 3 °C y por un sistema que garantice la llegada de la muestra al laboratorio en un plazo máximo de 24 horas.
- b) La toma de muestra en bovinos consistirá en la disección del tronco encefálico (unos 9 cm).
- c) El Laboratorio Central de Veterinaria de Algete (Madrid), es el Laboratorio Nacional de Referencia para el control de la presencia de restos o productos animales, incluidas harinas de carne y huesos.
- d) Para el diagnóstico de las muestras de animales sospechosos de Encefalopatía Espongiiforme Bovina, se utilizarán las técnicas del manual de diagnóstico de la Oficina Internacional de Epizootias.

84.- Según el Reglamento (CE) 999/2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiiformes transmisibles, se considerará material especificado de riesgo, por lo que respecta a los bovinos, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Las vértebras de la cola, las apófisis espinosa y transversas de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares, de los animales mayores de 24 meses.
- b) Las amígdalas, los últimos cinco metros del intestino delgado, el ciego y el mesenterio de los animales de todas las edades.
- c) El cráneo, excluida la mandíbula e incluidos el cerebro y los ojos, y la médula espinal de los animales mayores de 12 meses.
- d) Las amígdalas, los últimos 10 metros del intestino delgado, el ciego y el mesenterio de los animales mayores de 36 meses.

- 85.- Según el Reglamento (CE) 1069/2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, los subproductos animales y productos derivados destinados a la alimentación de animales de granja distintos de animales de peletería podrán introducirse en el mercado únicamente si: (señale la respuesta CORRECTA)
- Son material de la categoría 2 o proceden de material de la categoría 2.
 - Proceden de establecimientos o plantas autorizadas o registradas, según proceda en función de los subproductos derivados de que se trate.
 - Se han recogido o procesado, sólo de conformidad con las condiciones de esterilización a presión destinadas a prevenir riesgos para el medio ambiente.
 - Son material de la categoría 3 o proceden de material de la categoría 3 distinto de pieles o cascotes.
- 86.- Según el Reglamento (CE) 1069/2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, señale la respuesta CORRECTA:
- El presente reglamento es de aplicación a los residuos de cocina, que no se destinen a la alimentación animal.
 - Se considera material de categoría 2, las cabezas de ave de corral.
 - Se considera material de categoría 1, los residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operen a escala internacional.
 - Se considera material de la categoría 3, el estiércol, el guano no mineralizado y el contenido del tubo digestivo.
- 87.- Según el Decreto 149/2016, por el que se determinan medidas sanitarias de salvaguardia sobre los productos animales no destinados al consumo humano, los cadáveres y sus partes, de piezas de caza mayor, al objeto de controlar la tuberculosis bovina en la Comunidad Autónoma de Extremadura, señale la respuesta CORRECTA:
- Quedan incluidos en el ámbito de aplicación de este decreto las especies Muflón común (*Ovis orientalis*), y el Corzo (*Capreolus capreolus*), así como, los trofeos de caza mayor.
 - En el caso de monterías en áreas de especial incidencia de tuberculosis, la eliminación de material de categoría 1, se realizará a través de muladar o comedero fijo dentro del coto.
 - En el caso de recechos, en áreas de especial incidencia de tuberculosis, la eliminación de material de categoría 2, en coto privado de caza, se realizará como máximo al día siguiente de la celebración de la actividad cinegética.
 - En el caso de recechos con destino a autoconsumo, fuera de las áreas de especial incidencia de tuberculosis, la eliminación de material de categoría 3, se hará por enterramiento in situ, como máximo al día siguiente de la celebración del evento.
- 88.- Según el Reglamento (CE) 1099/2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza, para aves de corral, es posible la utilización de los siguientes sistemas de aturdimiento: (señale la respuesta INCORRECTA)
- Dióxido de carbono en concentraciones altas.
 - Pistola perno cautivo no penetrante.
 - Dislocación cervical.
 - Baño de agua eléctrico.

89.- Según lo estipulado en el Reglamento (CE) 1/2005, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas, señale la respuesta CORRECTA:

- a) No son aptos para el transporte al matadero, cochinitos con 4 semanas de vida, salvo si la distancia es inferior a 100 km.
- b) Son aptos para el transporte al matadero, terneros con 12 días de vida, cuando la distancia es inferior a 100 km.
- c) No son aptos para el transporte al matadero, las hembras que hayan parido la semana anterior.
- d) Son aptos para el transporte al matadero, aquellos animales que son incapaces de moverse por sí solos, pero que sí pueden desplazarse con ayuda.

90.- De acuerdo a lo estipulado en la Ley 5/2002, de protección de los animales de Extremadura, se considera infracción grave: (señale la respuesta CORRECTA)

- a) Maltratar, torturar o infligir daños a los animales o someterlos a cualquier otra práctica que les pueda producir la muerte.
- b) El incumplimiento de los programas y medidas zoonosológicas de obligado cumplimiento, incluida vacunaciones y tratamientos, que afecte gravemente al estado sanitario de los animales o de las explotaciones ganaderas.
- c) Organizar y celebrar peleas de gallos, perros y prácticas similares.
- d) La venta de animales de compañía a los menores de dieciocho años y a incapacitados sin la autorización de quienes tengan la patria potestad o custodia de los mismos.

91.- Teniendo en cuenta el Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, *Campylobacter ssp.* son microorganismos:

- a) No contemplados en el Reglamento.
- b) Contemplados como criterio de seguridad alimentaria en canales de pollos de engorde, sólo aplicable a partir del 1 de enero de 2020.
- c) Contemplados como criterio de higiene de los procesos en canales de pollos de engorde, sólo aplicable a partir del 1 de enero de 2018.
- d) Se contempla como criterio de higiene de los procesos en canales de pollos de engorde, sólo aplicable a partir del 1 de enero de 2018 y en canales porcinos sólo a partir del 1 de enero de 2020.

92.- Teniendo en cuenta el Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, para *Salmonella*, cuando se cumplan dichos criterios, los fabricantes de productos destinados a ser consumidos cocinados, deberán etiquetar claramente los lotes comercializados para informar al consumidor sobre la necesidad de un cocinado completo antes de su consumo:

- a) En los preparados de carne y productos cárnicos de todas las especies.
- b) En los preparados de carne y productos cárnicos de aves de corral.
- c) En los preparados de carne y productos cárnicos de todas las especies, excepto los de aves de corral.
- d) En la carne picada de todas las especies.

93.- Teniendo en cuenta el **Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios**, cuando se realicen pruebas para comprobar el cumplimiento del criterio de higiene del proceso, establecido para la detección de *Campylobacter* y de *Salmonella* en canales de aves de corral en mataderos, en cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias:

- a) De piel de cuello de un mínimo de quince canales antes de la refrigeración, en todos los casos.
- b) De piel de cuello de un mínimo de veinte canales después de la refrigeración, en todos los casos.
- c) De piel de cuello de un mínimo de quince o de veinte canales, después de la refrigeración, dependiendo de que las pruebas se realicen en un laboratorio o en dos laboratorios distintos.
- d) No es correcta ninguna de las opciones anteriores.

94.- El **Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información facilitada al consumidor**, se aplicará:

- a) A los operadores de empresa alimentaria en todas las fases de la cadena alimentaria, cuando sus actividades conciernan a la información alimentaria facilitada al consumidor.
- b) A todos los alimentos destinados al consumidor final, excepto los entregados por las colectividades.
- c) A todos los alimentos destinados al consumidor final, excepto los destinados al suministro de las colectividades.
- d) Ninguna de las anteriores respuestas es correcta.

95.- Según el **Real Decreto 1698/2003, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno y sus modificaciones**, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Es aplicable a la carne de vacuno, la carne de lidia y la carne de vacuno picada.
- b) La denominación de venta de carne de vacuno, macho o hembra, menor o igual a 8 meses es “Ternera” o “Carne de ternera”.
- c) Durante el despiece de la carne de vacuno, podrán formarse lotes a partir de carnes procedentes de animales sacrificados en tres mataderos diferentes, como máximo, y de canales despiezadas en tres salas de despiece diferentes, como máximo.
- d) Para garantizar la trazabilidad de la carne de vacuno, cada establecimiento incorporará a la etiqueta únicamente las menciones que le correspondan de acuerdo con su actividad según su autorización sanitaria.

96.- En base al **Reglamento de Ejecución (UE) 931/2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) 178/2002, para los alimentos de origen animal**, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) No se aplicará a los alimentos que contengan simultáneamente productos de origen vegetal y productos transformados de origen animal.
- b) Los explotadores de empresas alimentarias pondrán a disposición del operador de la empresa alimentaria a la que suministran alimentos, una referencia que identifique el lote sobre las remesas de alimentos de origen animal.
- c) La fecha de expedición de las remesas de alimentos de origen animal, los explotadores de empresas alimentarias la pondrán a disposición de la autoridad competente que lo solicite.
- d) La autoridad competente elegirá la forma adecuada en la que la información deba estar a su disposición, siempre que sea de forma clara e inequívoca y se pueda recuperar.

97.- Según el Real Decreto 126/2015, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, señale la respuesta CORRECTA:

- a) El etiquetado de bolsas y otros envases que permitan a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, con indicar la denominación del alimento es suficiente.
- b) En la venta a distancia de los alimentos destinados al consumidor final que se presenten sin envasar, todas las indicaciones de la información alimentaria obligatoria estarán disponibles antes de que se realice la compra.
- c) En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta de hortalizas, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento.
- d) El operador de empresa alimentaria mantendrá a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten, la información alimentaria obligatoria, al menos, durante seis meses.

98.- Según el Real Decreto 1376/2003, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Las carnicerías podrán expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados y contar como requisito principal con obrador anexo o separado de las dependencias de venta.
- b) Los productos elaborados en los establecimientos contemplados en este Real Decreto, sólo podrán ser comercializados, en sus sucursales, así como en los establecimientos sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- c) Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y venta de carne y derivados cárnicos, en los establecimientos regulados por este Real Decreto, es para carne y despojos congelados ≤ -12 °C.
- d) Sólo se podrán congelar, si se cuenta con dispositivos adecuados, en los establecimientos regulados por este Real Decreto, aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de -12 °C.

99.- Según el Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Las comidas preparadas cocinadas, excepto las que hayan sido previamente descongeladas, estarán en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán, alcanzando en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65 °C.
- b) Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar. Asimismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se podrán recongelar.
- c) Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.
- d) Los establecimientos afectados por este Real Decreto, dispondrán de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven.

100.- Según lo estipulado en el Real Decreto 1749/1998, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, con respecto a los tratamientos recibidos por los animales presentados al sacrificio en un matadero, el veterinario oficial, actuará: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) En caso de sospecha de un tratamiento ilegal, aplazará el sacrificio de dichos animales a la espera de aclarar la situación.
- b) Si realiza toma de muestras y aparecen resultados positivos de un tratamiento ilegal, hará que las carnes y despojos de dichos animales se destinen a una planta de transformación de materiales de alto riesgo.
- c) En caso de sospecha de un tratamiento autorizado, pero no se han respetado los períodos de espera, aplazará el sacrificio de dichos animales.
- d) Si dictamina que es un tratamiento autorizado, pero no se han respetado los períodos de espera, hará que se sacrifiquen por separado y declarará no aptas para el consumo sus carnes.

101.- Según lo estipulado en el Real Decreto 1749/1998, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Los Directores de los Laboratorios Nacionales de Referencia, son vocales de la Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de Residuos o Sustancias en Animales Vivos y sus Productos.
- b) En el caso de sospecha motivada de utilización de productos no autorizados, la autoridad competente podrá adoptar la medida de efectuar controles por muestreo de los animales en sus explotaciones de origen, siendo obligatoria la toma de muestras oficiales.
- c) Desde el momento que se confirme un tratamiento ilegal en una explotación, en un plazo máximo de 15 días, los animales reconocidos positivos, podrán ser sacrificados en un matadero designado específicamente para este fin.
- d) La toma de muestras se realizará según modelo de acta formalizada al menos por triplicado.

102.- El Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, ha establecido límites para los siguientes contaminantes en estos productos alimenticios: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) Nitratos en lechugas frescas.
- b) Aflatoxinas en leche cruda.
- c) Citrinina en naranjas de mesa.
- d) Plomo en miel.

103.- Según el Reglamento (CE) 183/2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de piensos, es de aplicación a:

- a) La alimentación de los animales destinados a la producción de alimentos.
- b) La producción doméstica de piensos, para su utilización en la alimentación de animales destinados a la producción de alimentos, para consumo propio.
- c) La alimentación de animales no destinados a la producción de alimentos.
- d) La venta al por menor de piensos para animales de compañía.

104.- Según el Reglamento (CE) 183/2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de piensos, las guías de buenas prácticas, en la producción primaria de piensos, deberán incluir entre otros, la siguiente información: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) El uso correcto y apropiado de medicamentos veterinarios y aditivos para piensos y su trazabilidad.
- b) La eliminación adecuada de animales muertos, los residuos y las yacijas.
- c) El control de agentes contaminantes como las micotoxinas, los metales pesados y el material radioactivo.
- d) Nombre o dirección de los fabricantes o proveedores de aditivos y premezclas.

105.- En relación al Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Sus siglas son SCIRI.
- b) El objetivo fundamental, es garantizar a los consumidores que los productos que se encuentran en el mercado son seguros y no presentan riesgos para su salud.
- c) Se integra en la Red de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (RASFF).
- d) Se integra en la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE).

106.- Según lo estipulado en el Reglamento (UE) 16/2011 de la Comisión, por el que se establecen medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales, los miembros de la red, enviarán las notificaciones al punto de contacto de la Comisión, una vez se les haya comunicado el riesgo, en el siguiente plazo: (señale la respuesta CORRECTA)

- a) Las notificaciones de información, en un plazo máximo de 48 horas.
- b) Las notificaciones de seguimiento, en un plazo máximo de 48 horas.
- c) Las notificaciones de alerta, en un plazo máximo de 48 horas.
- d) Las notificaciones de rechazo, en un plazo máximo de 48 horas.

107.- En relación al Real Decreto 1728/2007, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo, en el caso de que la Autoridad Competente observe un incumplimiento por resultado positivo a la prueba de detección de residuos de antibióticos, tomará la siguiente medida en el centro lácteo:

- a) En ningún caso se podrá utilizar esta leche en un centro lácteo.
- b) Con autorización de la Autoridad Competente, podrán recibir esta leche siempre que el establecimiento garantice los requisitos de tratamiento térmico establecidos en el Reglamento (CE) 853/2004.
- c) Con autorización de la Autoridad Competente, podrán recibir esta leche siempre que el establecimiento elabore quesos con un ciclo de maduración de 60 días y un control de registros del tiempo de permanencia de cada lote.
- d) Ninguna es correcta.

108.- El Real Decreto 1049/2003, por lo que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel, establece en relación al etiquetado de la miel: (señale la respuesta CORRECTA)

- a) Los contenedores para granel de miel filtrada deberán indicar claramente la denominación “miel”.
- b) Si se utiliza miel industrial como ingrediente de un alimento compuesto, en la lista de ingredientes podrá utilizarse el término “miel”, no en su denominación.
- c) La denominación “miel filtrada” puede verse completada con el origen floral.
- d) La “miel escurrida” podrá sustituirse por la mera denominación “miel”.

109.- No podrá ser comercializada en fresco, según el Real Decreto 30/2009, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario, la siguiente especie:

- a) *Clitocybe geotropa*.
- b) *Morchella conica*.
- c) *Agaricus arvensis*.
- d) *Macrolepiota procera*.

110.- Según el Reglamento de Ejecución (UE) 543/2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007 en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, las normas de comercialización específicas atañen a los siguientes productos: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) Manzanas y fresas.
- b) Mango y sandía.
- c) Lechugas y escarolas.
- d) Peras y uvas de mesa.

111.- Según el Real Decreto 618/1998, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar, señale la respuesta CORRECTA:

- a) En los establecimientos de elaboración, el tiempo de conservación de la mezcla para helados, antes de su congelación, será de 72 horas como máximo.
- b) En las máquinas elaboradoras expendedoras, al finalizar la venta del día, el producto sobrante podrá almacenarse a temperatura igual o inferior a -4 °C.
- c) Los helados de leche contienen en masa como máximo un 2,5 por 100 de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6 por 100 de extracto seco magro.
- d) Los transformadores de mezclas envasadas para congelar son aquellas personas naturales o jurídicas que se dediquen a la elaboración de mezclas para congelar, para su venta directa al consumidor final.

112.- En relación a las normas de comercialización de los huevos, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Los huevos se clasificarán, marcarán y embalarán en los 10 días siguientes a su puesta.
- b) Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 28 días a partir de la puesta.
- c) Los estuches que contengan huevos de la categoría A podrán marcarse como "EXTRA" hasta el noveno día después de la puesta.
- d) Cuando se indique la fecha de puesta, la fecha de duración mínima se determinará a partir de ese día y no deberá rebasar los 28 días después de la puesta.

113.- Según la Norma de Calidad para el yogur, es cierto que:

- a) El límite de venta desde la fecha de fabricación es de 28 días.
- b) Todos los yogures deberán tener un pH igual o inferior a 6,4.
- c) Es una adición esencial las proteínas de leche en cantidad máxima de hasta 5 por 100 m/m en el yogur natural.
- d) Los operadores de empresas alimentarias deberán determinar el tipo de fecha apropiada a cada producto, así como su límite temporal.

114.- Según la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, en relación a los laboratorios, señale la respuesta CORRECTA:

- a) La Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA), comparte y fomenta la acreditación solo de laboratorios privados.
- b) Forman parte de RELSA, solo los laboratorios públicos, para trabajos de control oficial.
- c) RELSA tiene una base de datos y cartera de servicios, que no es de acceso público.
- d) RELSA determina los laboratorios designados para la realización de técnicas de referencia específicas acreditadas.

115.- Según la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, en relación a los laboratorios, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Será función de los laboratorios nacionales de referencia, colaborar con el laboratorio comunitario de referencia en su ámbito de competencias.
- b) Será función de los laboratorios nacionales de referencia, realizar los análisis dirimentes, cuando existiera contradicción entre el análisis inicial y el contraanálisis.
- c) Sólo las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas designarán los laboratorios públicos, para realizar los análisis pertinentes en materia de control oficial.
- d) La Administración General del Estado, en coordinación con las comunidades autónomas, designará los laboratorios nacionales de referencia.

116.- Para el transporte de pescado y preparados a base de pescado, moluscos y crustáceos, ultracongelados, podrá utilizarse un vehículo: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) Refrigerante Reforzado de la clase B.
- b) Frigorífico Reforzado de la clase C.
- c) Frigorífico Reforzado de la clase F.
- d) Refrigerante Reforzado de la clase C.

117.- Según lo estipulado en el RD 1109/1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, con respecto al almacenamiento de alimentos, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) El nitrógeno y el anhídrido carbónico están autorizados como sustancias congelantes en contacto directo con los alimentos.
- b) En las cámaras frigoríficas de menos de 10 metros cúbicos para conservación de existencias en los comercios minoristas, se medirá la temperatura mediante un termómetro colocado en lugar fácilmente visible.
- c) Durante la distribución local, se permitirán hasta 6 °C de tolerancia en la temperatura del producto.
- d) Para realizar un control oficial de temperatura, en el caso de las cámaras frigoríficas, se seleccionarán para su inspección los envases cercanos a las puertas.

118.- Si realizando la auditoría documental de los procedimientos de una Carnicería-Salchichería, observamos en la ficha técnica de un preparado de carne picada, tal como se define en el Reglamento (CE) 853/2004, que contiene E-120 (ácido cármico) y E-223 (metabisulfito sódico, superior a 10 mg/kg), sin sobrepasar las dosis máximas, podremos anotar una no conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, si la denominación del producto se corresponde con:

- a) longaniza fresca de pollo.
- b) butifarra fresca de cerdo.
- c) hamburguesa de cerdo.
- d) albóndigas de pollo tipo "burger meat", si en su composición incluye 100 gramos de pan rallado por kg de carne picada.

119.- Según se establece en el Anexo II del Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, si tenemos que tomar una muestra de derivados cárnicos, establecida por un programa oficial de control en el que se pretende determinar si contienen o no nitritos, aquellos productos en los cuales no está autorizada su adición, según se recoge en la parte E de la lista de aditivos autorizados, ¿cuál de los siguientes derivados cárnicos debemos elegir?

- a) pincho moruno.
- b) chorizo fresco.
- c) lomo de cerdo adobado.
- d) costilla de cerdo adobada.

120.- El Reglamento (CE) 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, no se aplicará a:

- a) Equipos fijos de suministro de agua.
- b) Materiales y objetos activos inteligentes de los que se quepa esperar razonablemente que transfieren sus componentes a los alimentos.
- c) Materiales de recubrimiento que no formen parte integrante de los alimentos.
- d) Materiales y objetos terminados que estén ya en contacto con alimentos.

121.- El Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, tiene dentro de su ámbito de aplicación:

- a) Las resinas de intercambio iónico.
- b) Caucho.
- c) Siliconas.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

122.- Según lo estipulado en el Reglamento (UE) 2015/2283, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos, en relación a los insectos: (señale la respuesta CORRECTA)

- a) Los trozos de insectos no necesitan autorización para incluirse en la lista de nuevos alimentos de la Unión Europea, sólo comunicación previa.
- b) Pueden entrar en la definición de nuevos alimentos, tanto los insectos enteros como los trozos de insectos.
- c) Pueden considerarse alimentos tradicionales de terceros países, si tienen un historial de uso alimentario seguro de al menos 20 años en dichos países.
- d) Los insectos enteros, sólo se incluirán en la lista de nuevos alimentos de la Unión Europea mediante autorización.

123.- Se entiende como Organismo Modificado Genéticamente, el organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural, mediante: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) técnicas de recombinación del ácido nucleico.
- b) técnicas de microinyección.
- c) técnicas de fusión de células.
- d) técnicas de mutagénesis.

124.- Según lo establecido en el Real Decreto 993/2014, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, señale la respuesta CORRECTA:

- a) La atestación sanitaria puede realizarse tanto por los servicios veterinarios oficiales de las Comunidades Autónomas, como por el Servicio de Inspección Veterinaria en Frontera.
- b) El precertificado que acompaña a partidas destinadas a otro Estado miembro de la UE, irá acompañado de la atestación sanitaria.
- c) Los Servicios de Inspección Veterinaria en Frontera, son los veterinarios oficiales de la Administración General del Estado dependientes de la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
- d) Un establecimiento productor final, es aquél que realiza la última transformación o acondicionamiento del producto a exportar, antes de la expedición de la partida.

125.- El Real Decreto 993/2014, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, establece las siguientes obligaciones y responsabilidad: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) En el caso de los agentes certificadores, tener un conocimiento satisfactorio de la normativa veterinaria aplicable a los animales o productos a exportar.
- b) En el caso de los organismos independientes de control, solicitar los certificados veterinarios de exportación exigibles en función de la partida a exportar y el país de destino.
- c) En el caso de los veterinarios oficiales de los Servicios de Inspección Veterinaria en Frontera, llevar a cabo, cuando proceda, la inspección física de la mercancía objeto de la exportación.
- d) En el caso de los exportadores, asumir la responsabilidad exclusiva de los perjuicios derivados de exportar con certificados veterinarios de exportación no acordados con el país tercero.

126.- En base al Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Es un derivado cárnico pasteurizado la cabeza de jabalí y los callos.
- b) Es un derivado cárnico oreado la longaniza.
- c) Es un derivado cárnico con tratamiento incompleto la morcilla.
- d) Es un derivado cárnico marinado-adobado los pinchos morunos.

127.- En base al Real Decreto 4/2014, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, jamón, paleta y caña de lomo ibérico, en el etiquetado del jamón ibérico:

- a) Deberá incluirse como mención obligatoria el porcentaje genético de raza porcina ibérica, con la expresión "% ibérico".
- b) Podrá utilizarse "Pata Negra", quedando reservada exclusivamente a la designación "de bellota".
- c) La denominación de venta podrá ir acompañada del término "ibérico puro", para jamones procedentes de animales con designación racial " 100% ibérico".
- d) Las denominaciones de venta se asignarán basándose en los datos obtenidos en el informe, emitido por las entidades de inspección, que debe acompañar al animal a su llegada a matadero.

128.- En relación a los aspectos generales de la historia de la Política Agraria Comunitaria (PAC), señale la respuesta CORRECTA:

- a) La PAC fue fundada en 1957, con la firma del Tratado de Roma por cinco naciones integrantes de la Comunidad Económica Europea (Alemania Occidental, Bélgica, Francia, Luxemburgo y Países Bajos).
- b) En 1972, se adoptan los primeros reglamentos de la Política Agraria Común y creación del Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola (FEOGA), para financiar la PAC.
- c) En 1987, España y Portugal entran en la Unión Europea, generando un nuevo y mayor aumento de la producción de frutas, hortalizas, aceite de oliva y vino.
- d) La Reforma de McSharry, se basó en sustituir el sistema de protección vía precios a los agricultores, por un sistema de ayudas directas al agricultor, desligadas de la producción.

129.- Según la Ley 6/2015, Agraria de Extremadura, en cuanto al ejercicio de las funciones inspectoras, en sus actuaciones de control del cumplimiento de las normas de calidad agroalimentaria, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Los inspectores e inspectoras de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura tendrán el carácter de autoridad competente y sus actas e informes tendrán valor probatorio.
- b) En el ejercicio de sus funciones podrán acceder directamente a explotaciones, establecimientos, locales, instalaciones y medios de transporte, que constituyan domicilio a los efectos previstos en la Constitución Española.
- c) Las personas que realicen las inspecciones deberán estar acreditadas por el órgano directivo al que se encuentren adscritos y exhibir el documento de acreditación cuando actúen como tales.
- d) Las actuaciones inspectoras no se dilatarán por espacio de más de diez meses, no obstante podrá exceder otros seis meses, cuando la actuación inspectora requiera de cooperación administrativa nacional.

130.- Según la Ley 8/2003, de sanidad animal, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Será obligación de los particulares, en cuanto a la prevención de las enfermedades animales, mantener las condiciones sanitarias adecuadas de las especies cinegéticas, a fin de evitar la aparición de enfermedades.
- b) El sacrificio obligatorio de animales, es una medida cautelar.
- c) El ámbito de aplicación de esta ley comprende, los alojamientos del ganado.
- d) La introducción en el territorio nacional de material infeccioso, cualquiera que sea su posterior destino, requerirá la autorización previa del Comité Nacional del Sistema de Alerta Sanitaria Veterinaria.

131.- Según la Ley 8/2003 de sanidad animal, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Se adoptará como medida de precaución encaminada a evitar la posible difusión de un foco, el sacrificio obligatorio de los animales enfermos, excepto los sospechosos.
- b) La confirmación definitiva de la existencia de una enfermedad epizootica, determinará que el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente realice la declaración obligatoria oficial de su existencia.
- c) El sacrificio obligatorio de animales enfermos deberá realizarse exclusivamente en mataderos.
- d) Cuando la confirmación sea de una zoonosis incluida en la lista A del Código Zoonosario Internacional de la Oficina Internacional de Epizootias, por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, se comunicará al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

132.- Según la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, en relación a la nutrición y salud en centros escolares:

- a) No se permite en las escuelas infantiles y en los centros escolares la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos e hidratos de carbono.
- b) La estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS) está dirigida a la infancia, adolescencia y a las mujeres gestantes por ser los grupos más vulnerables.
- c) Para dar cumplimiento a esta ley, se crea el Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad, por Resolución de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- d) Los operadores exigirán a sus proveedores la información sobre los productos de origen animal que contengan, de manera natural, ácidos grasos “trans”.

133.- Conforme al Real Decreto 1487/2009, relativo a los complementos alimenticios y en relación al etiquetado, presentación y publicidad de los productos regulados por dicha norma, NO figurará obligatoriamente en el etiquetado:

- a) La dosis del producto recomendada para consumo diario.
- b) La propiedad que posee para prevenir una determinada enfermedad.
- c) La afirmación expresa de que los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustituto de una dieta equilibrada.
- d) Las advertencias de seguridad establecidas en esta norma.

134.- Según el Reglamento (CE) 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Se entenderá por “declaración nutricional” cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud.
- b) La utilización de declaraciones nutricionales y propiedades saludables no deberá alentar o aprobar el consumo excesivo de un alimento.
- c) Solamente se autorizará el uso de declaraciones nutricionales y propiedades saludables si cabe esperar que el consumidor medio comprenda los efectos benéficos tal como se expresan en la declaración.
- d) Solamente podrá declararse que un alimento no contiene grasas saturadas, si la suma de grasas saturadas y ácidos grasos trans no es superior a 0,1 g por 100 g o 100 ml.

135.- ¿Cuál es el objeto de la Ley 8/2011, de Igualdad entre Mujeres y Hombres y contra la Violencia de Género en Extremadura?:

- a) Promover las condiciones para que la igualdad del individuo y de los grupos en que se integra sean reales y efectivas.
- b) Hacer efectivo el derecho de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres en la Comunidad Autónoma de Extremadura, y combatir de modo integral la violencia de género, para avanzar hacia una sociedad extremeña más libre, justa, democrática y solidaria.
- c) Combatir todas las manifestaciones de discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo en la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

136.- En relación con la estructura de la Constitución Española de 1978, señale la respuesta CORRECTA:

- a) Consta de 1 Título Preliminar y 14 títulos más.
- b) Consta de 11 títulos, 159 artículos, 4 disposiciones adicionales, 9 disposiciones transitorias, 1 disposición derogatoria y 1 disposición final.
- c) Consta de 196 artículos, 4 disposiciones adicionales, 14 disposiciones transitorias, 1 disposición derogatoria y 1 disposición final.
- d) Consta de 169 artículos, 4 disposiciones adicionales, 9 disposiciones transitorias, 1 disposición derogatoria y 1 disposición final.

137.- De acuerdo con la Constitución Española de 1978, ¿qué derecho podrá ser suspendido cuando se acuerde la declaración del estado de excepción o de sitio en los términos previstos en la Constitución?:

- a) El derecho de reunirse pacíficamente y sin armas.
- b) El derecho a la producción y creación literaria, artística, científica y técnica.
- c) El derecho a la asociación.
- d) El derecho a la educación.

138.- De acuerdo con la Constitución Española, fomentar la educación sanitaria, la educación física y el deporte, le corresponde:

- a) A los poderes públicos.
- b) Al Gobierno.
- c) A las Cortes Generales.
- d) A los ciudadanos.

139.- Según la Ley Orgánica 1/2011, de reforma del Estatuto de Autonomía de la Comunidad Autónoma de Extremadura, corresponde a la Comunidad Autónoma de Extremadura ejercer las competencias exclusivas sobre una de las siguientes materias:

- a) Procedimiento administrativo común.
- b) Sanidad y salud pública. Sanidad agrícola y animal. Sanidad alimentaria.
- c) Agricultura, ganadería y pastos. Industrias agroalimentarias.
- d) Defensa de la competencia en el ámbito del mercado extremeño.

140.- Según lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/2011, de reforma del Estatuto de Autonomía de la Comunidad Autónoma de Extremadura, ¿por quién está representada la Asamblea de Extremadura?:

- a) Por el Presidente de la Junta de Extremadura.
- b) Por el Presidente de la Asamblea.
- c) Por todos los miembros que componen la mesa de la Asamblea.
- d) Por el Diputado que elija el Presidente de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

141.- Según lo dispuesto en el artículo 51 de la Ley Orgánica 1/2011, de reforma del Estatuto de Autonomía de la Comunidad Autónoma de Extremadura, el Presidente del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura será nombrado:

- a) Por el Presidente del Gobierno, a propuesta del Presidente de la Junta de Extremadura, oído el Consejo de Justicia de Extremadura.
- b) Por el Presidente del Gobierno, a propuesta del Ministro de Justicia, previa deliberación del Consejo General del Poder Judicial.
- c) Por el Presidente del Gobierno, a propuesta del Ministro de Administraciones Públicas, oído el Consejo de Justicia de Extremadura.
- d) Por el Rey, a propuesta del Consejo General del Poder Judicial, oído el Consejo de Justicia de Extremadura.

142.- Según la Ley 55/2003, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, es personal estatutario sanitario el que ostenta la condición en virtud de:

- a) Nombramiento expedido para el ejercicio de una profesión o especialidad sanitaria.
- b) Nombramiento expedido para el desempeño de funciones de gestión en centros del Sistema Nacional de Salud.
- c) Nombramiento expedido para el desarrollo de profesiones u oficios que no tengan carácter sanitario.
- d) La respuesta a) y b) son correctas.

143.- Según la Ley 55/2003, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, son causas de extinción de la condición de personal estatutario fijo de los servicios de salud:

- a) La sanción disciplinaria firme de separación del servicio.
- b) Cuando adquiere la nacionalidad de otro país.
- c) Cuando se le impone al funcionario una sanción por incompatibilidad.
- d) Todas son correctas.

144.- Según la Ley 55/2003, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, cuando se solicita por parte del personal estatutario fijo la prolongación de la jubilación voluntariamente hasta los 67 años de edad: (señale la respuesta CORRECTA)

- a) Deberá quedar acreditado que reúne la capacidad funcional correspondiente para ejercer la profesión o desarrollar las actividades correspondientes a su nombramiento.
- b) La prolongación deberá ser autorizada por la Dirección General de Función Pública.
- c) Procederá la prórroga en el servicio activo, a instancia del interesado, cuando, en el momento de cumplir la edad de jubilación forzosa, le resten diez años o más de cotización para causar pensión de jubilación.
- d) La concesión de la prórroga está supeditada a la decisión del jefe de personal del centro donde trabaje.

145.- Según la Ley 14/1986, General de Sanidad, son titulares del derecho a la protección de la salud y a la atención sanitaria:

- a) Todos los españoles y los ciudadanos de la Unión Europea.
- b) Todos los españoles y los ciudadanos extranjeros que tengan establecida su residencia en el territorio nacional.
- c) Todos los españoles aunque tengan su residencia fuera del territorio nacional.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

146.- En base a la Ley 14/1986, General de Sanidad, son competencias exclusivas del Estado:

- a) Control sanitario de industrias, actividades y servicios, transportes, ruidos y vibraciones.
- b) La sanidad exterior y las relaciones y acuerdos sanitarios internacionales.
- c) Sanidad y salud pública, en lo relativo a la organización, funcionamiento interno, coordinación y control de los centros, servicios y establecimientos sanitarios en la Comunidad Autónoma.
- d) Control sanitario de la distribución y suministro de alimentos, bebidas y demás productos, directa o indirectamente relacionados con el uso o consumo humanos, así como los medios de su transporte.

147.- El artículo 8 de la Ley 14/1986, General de Sanidad, establece que se considera como actividad fundamental del sistema sanitario:

- a) La promoción de la salud y a la prevención de las enfermedades.
- b) La concepción integral del sistema sanitario.
- c) La plena integración de las actuaciones relativas a la salud mental en el sistema sanitario general.
- d) La realización de los estudios epidemiológicos necesarios para orientar con mayor eficacia la prevención de los riesgos para la salud.

148.- ¿Quiénes son los titulares de los derechos y deberes contemplados en la Ley 10/2001, de Salud de Extremadura, en relación con el Sistema Sanitario Público de Extremadura?

- a) Los españoles y extranjeros no residentes en Extremadura que tengan establecida su residencia en el territorio extranjero, con el alcance determinado por la legislación estatal.
- b) Los españoles y los extranjeros residentes en cualesquiera de los municipios de Extremadura.
- c) Las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- d) No se garantizará a todas las personas en Extremadura la atención en situación de urgencias y emergencias.

149.- Conforme a lo establecido en la Ley 10/2001, de Salud de Extremadura, ¿qué competencias tiene la Junta de Extremadura con relación al sistema sanitario público de Extremadura?:

- a) Establecer los principios generales que han de informar la política de salud en la Comunidad Autónoma de Extremadura, proponiendo los criterios generales de planificación.
- b) Desarrollo de programas de promoción de la salud, educación sanitaria y protección de grupos sociales con riesgos específicos.
- c) Conservación y mantenimiento de los consultorios locales.
- d) Ejercerá las competencias que tiene atribuidas la Comunidad Autónoma en materia de sanidad interior, higiene y salud pública, asistencia y prestaciones sanitarias, y ordenación farmacéutica de acuerdo con lo previsto en el Estatuto de Autonomía de Extremadura.

150.- Según el Decreto 221/2008, por el que se aprueban los Estatutos del Organismo Autónomo Servicio Extremeño de Salud, y en relación a la Secretaría General del Servicio Extremeño de Salud, como órgano de dirección y gestión:

- a) El nombramiento y cese de su titular corresponderá al Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura a propuesta del titular de la Consejería competente en materia sanitaria.
- b) El nombramiento y cese de su titular corresponderá al Consejero con competencias en Sanidad.
- c) Entre las funciones que tiene está la de ostentar la representación legal del Servicio Extremeño de Salud.
- d) Entre las funciones que tiene está el control y evaluación de la calidad asistencial.

PREGUNTAS DE RESERVA

1.- Respecto a los requisitos específicos en el control de la carne fresca, señale la respuesta CORRECTA:

- a) En la inspección *post mortem* de ovinos y caprinos, se realizará incisión de la superficie diafragmática del hígado para examinar los conductos biliares.
- b) En caso necesario, la inspección *post mortem* de suidos domésticos incluirá incisión de la superficie gástrica del hígado.
- c) La inspección *post mortem* de aves de corral, incluirá vísceras y cavidades de una muestra representativa de las aves.
- d) En la inspección *post mortem* de bovinos de más de 6 semanas, se realizará incisión de la base del lóbulo cuadrado para examinar los conductos biliares.

2.- Según el Reglamento (CE) 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y en relación al etiquetado de los mismos, la información exigida sobre los materiales y objetos que aún no estén en contacto con alimentos en el momento de la venta al por menor, se mostrará: (señale la INCORRECTA)

- a) En los documentos adjuntos.
- b) En los materiales y objetos o en sus envases.
- c) En etiquetas fijadas en los materiales y objetos o en sus envases.
- d) En un rótulo que se encuentre en la proximidad inmediata de los materiales y objetos y sea claramente visible para los compradores.

3.- Según se establece en el documento de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, "Directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos listos para el consumo (a.l.c.) que pueden plantear riesgo de *Listeria monocytógenes*, respecto a la verificación del cumplimiento del Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios", se considera automáticamente que pertenecen a la Categoría de a.l.c. que no pueden favorecer el desarrollo de *Listeria monocytógenes*:

- a) Un producto listo para el consumo con actividad de agua de 0,94.
- b) Un producto listo para el consumo con un pH de 4,8.
- c) Un producto listo para el consumo con vida útil de 4 días, excepto cuando se tengan evidencias que no nos permitan descartar el riesgo.
- d) Semillas germinadas, frutas y hortalizas frescas, cuando se encuentren enteras y no transformadas.

- 4.- **Según lo estipulado en el Real Decreto 1749/1998, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, señale la respuesta CORRECTA:**
- a) Se considera infracción muy grave, la aceptación para su sacrificio, de animales para los que el productor no esté en condiciones de garantizar que se han respetado los períodos de espera.
 - b) Se considera infracción grave, la administración de sustancias prohibidas o no autorizadas a los animales de explotación.
 - c) Se considera infracción muy grave, la tenencia de sustancias o productos no autorizados y/o prohibidos con arreglo a dicho Real Decreto.
 - d) Se considera infracción grave, la puesta en el mercado de medicamentos veterinarios sin haber obtenido la preceptiva autorización sanitaria.
- 5.- **En base al Reglamento (CE) 589/2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007, en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos, es cierto que:**
- a) En el centro de embalaje, justo antes de la salida, se aplicará un margen de tolerancia del 7 % de los huevos de categoría A, que presenten defectos de calidad.
 - b) Los huevos de categoría A embalados sólo podrán ser reembalados por los centros de embalaje. Cada estuche contendrá huevos de varios lotes.
 - c) Los huevos industriales se comercializarán en contenedores provistos de un precinto o una etiqueta de color rojo.
 - d) Cuando los huevos se vendan a granel, deberá facilitarse el código del centro de embalaje de forma claramente visible y perfectamente legible para el consumidor.
- 6.- **Según el “Plan de Contingencia para el Control de la rabia en animales domésticos en España” (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente), en cuanto a la evaluación de la respuesta inmunitaria frente al virus (pruebas serológicas, no diagnósticas), señale la respuesta INCORRECTA:**
- a) En animales, se usa para la evaluación de las campañas de vacunación y para el control del movimiento internacional (perro, gato y hurón).
 - b) En España, en animales, el Centro responsable de fijar los criterios necesarios para la normalización de las pruebas serológicas, es el Laboratorio Central de Sanidad Animal de Santa Fe.
 - c) El Laboratorio Central de Sanidad Animal de Santa Fe, utiliza como prueba serológica, la prueba de inoculación en ratón, utilizando como muestra material cerebral.
 - d) La respuesta inmunitaria en personas vacunadas será valorada por los laboratorios de salud de las Comunidades Autónomas y por el Laboratorio Nacional de Referencia.
- 7.- **Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, los Operadores de Empresa Alimentaria que exploten mataderos deberán, en su caso, solicitar, recibir, verificar e intervenir en la Información sobre la Cadena Alimentaria (ICA). A este respecto:**
- a) Podrán aceptar animales, en los locales del matadero, cuando hayan solicitado la ICA.
 - b) Podrán recibir dicha información durante las 24 horas siguientes a la llegada de los animales al matadero.
 - c) Cuando los animales lleguen al matadero sin la ICA, el operador deberá notificarlo durante las 24 horas siguientes al veterinario oficial.
 - d) No será necesario que los operadores de los mataderos reciban la información sobre el estado de salud de los animales, si el productor declara que no hay información pertinente que notificar.

8.- Según la Lev 6/2015, Agraria de Extremadura, son principios orientadores de la política autonómica en materia de la producción agrícola y ganadera: (señale la respuesta INCORRECTA)

- a) La mejora de la producción agrícola y ganadera controlando y optimizando los medios de producción y potenciando la generación de valor añadido de las producciones obtenidas.
- b) La modernización, desarrollo, formación, asesoramiento e innovación del sector agropecuario extremeño.
- c) Proteger en Extremadura con recursos adecuados suficientes, la calidad de los productos agroalimentarios, así como las menciones de calidad extremeños y no extremeños, en cumplimiento de las normas aplicables.
- d) La contribución al aumento de la base territorial de las explotaciones agrarias en el marco de la política agraria común y en el estatal de modernización de aquellas.

9.- Según el Real Decreto Legislativo 1/2007 por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, sin menoscabo de otras actuaciones realizadas por la Autoridad Sanitaria, si hay pruebas y se demuestra que una persona ha sido intoxicada en un establecimiento de elaboración y servicio de comidas preparadas, por consumo de alimentos:

- a) Las partes afectadas (consumidor y empresario) siempre podrán acudir al Sistema Arbitral de Consumo para resolver su conflicto.
- b) Las partes afectadas (consumidor y empresario) podrán acudir al Sistema Arbitral de Consumo para resolver su conflicto, siempre que no haya indicios racionales de delito.
- c) Las partes afectadas (consumidor y empresario) no podrán acudir al Sistema Arbitral de Consumo para resolver su conflicto.
- d) Las partes afectadas (consumidor y empresario) siempre podrán acudir al Sistema Arbitral de Consumo para resolver su conflicto, pero su resolución no tendrá carácter vinculante.

10.- En base al Real Decreto 2210/1995, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica y en relación a las modalidades de la declaración de enfermedades:

- a) La Rubéola y el VIH/SIDA están incluidas dentro de la declaración de enfermedades por sistemas especiales.
- b) El Botulismo y la Triquinosis están incluidas dentro de la declaración urgente con envío de datos epidemiológicos básicos.
- c) La Gripe humana por un nuevo subtipo de virus y la rabia están incluidas dentro de la declaración semanal con envío de datos epidemiológicos básicos.
- d) Las Encefalopatías espongiiformes transmisibles humanas están incluidas dentro de la declaración numérica semanal y envío de los datos epidemiológicos básicos agrupados en periodos de cuatro semanas.

11.- Según la Ley 55/2003, del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, el personal estatutario de los servicios de salud ostenta los siguientes derechos:

- a) A ejercer la profesión o desarrollar el conjunto de las funciones que correspondan a su nombramiento, plaza o puesto de trabajo con lealtad, eficacia y con observancia de los principios técnicos, científicos, éticos y deontológicos que sean aplicables.
- b) A la huelga, garantizándose exclusivamente el mantenimiento de todos los servicios que resulten esenciales para la atención primaria sanitaria.
- c) A la formación continuada adecuada a la función desempeñada y al reconocimiento de su cualificación profesional en relación a dichas funciones.
- d) El régimen de derechos establecido en el artículo 17 de la Ley 55/2003 será aplicable solo al personal estatutario fijo.

12.- Según la Ley 14/1986, General de Sanidad, será función del Gerente del área de salud:

- a) Presentar el proyecto de memoria anual del área de salud.
- b) Aprobar la memoria anual del área de salud.
- c) Conocer e informar la memoria anual del área de salud.
- d) Ninguna es correcta.

